

Alleanza delle associazioni in Toscana per garantire la continuità del settore

Un patto per l'agroalimentare

Intesa sulla formazione di manodopera qualificata

DI PAOLA MORINI

Formare i futuri artigiani dell'alimentare. Questo l'obiettivo dell'intesa raggiunta in Toscana fra Cna alimentare, Confartigianato alimentazione e il Cipat, il Consorzio degli istituti professionali alberghieri della Toscana. Il protocollo è stato firmato pochi giorni fa a Firenze, durante Art 2006, la 70ª edizione della mostra internazionale dell'artigianato.

Le imprese del settore alimentare sono una presenza recente alla mostra, ma in espansione e particolarmente qualificata. L'artigianato alimentare toscano, del resto, è caratterizzato da una sostanziale stabilità nel suo complesso e da una costante crescita numerica. A fine 2005 le imprese erano 5.958, 4.125 delle quali artigiane. Stabile anche la loro dimensione media che, nell'artigianato, si attesta sui tre addetti per azienda. Il settore, poi, con 1.245 milioni di euro di esportazioni (83% di prodotti alimentari e 17% di prodotti agricoli), si trova a occupare il 6° posto tra le regioni per il valore delle esportazioni e ad avere una media di 597 euro di esportazioni per unità locale.

Queste imprese, tuttora in crescita, sono afflitte, però, da un grave problema: la difficoltà di reperire manodopera, in particolare specializzata e qualificata in grado anche di garantire continuità. «Per questo motivo», spiega il presidente Cna alimentare Toscana, Alfredo Landucci, «abbiamo definito assieme a Confartigianato alimentare un'intesa con il Cipat, il Consorzio degli istituti professionali alberghieri della Toscana, che prevede una sinergia tra il sistema scuola e le imprese con l'obiettivo di organizzare momenti formativi di qualificazione e aggiornamento professionale per i giovani».

«L'esigenza di una professiona-



L'artigianato alimentare toscano è caratterizzato da una sostanziale stabilità nel suo complesso e da una costante crescita numerica

lizzazione dei lavori del settore alimentare è molto diffusa», aggiunge Daniela Piccione, responsabile nazionale di Cna alimentare. «Il nostro auspicio è che anche in altre regioni si possano deter-

minare situazioni virtuose come questa». Quella toscana, infatti, è un'esperienza che può essere esportata. «Le nostre produzioni», continua il presidente di Cna Alimentare, «hanno aspetti di ti-

picità legati anche alla storia del territorio e delle sue tradizioni. Formare operatori di settore capaci di valorizzare questi aspetti garantisce la sopravvivenza e l'arricchimento della cultura alimentare del territorio e conferisce agli studenti un profilo professionale adeguato alle esigenze del mondo del lavoro».

Obiettivi del protocollo sono, infatti, risolvere il problema della carenza di manodopera qualificata e formare e aggiornare i docenti e gli insegnanti tecnico-pratici degli istituti professionali. E, ancora, sviluppare la collaborazione tra scuola e imprese al fine di approfondire le conoscenze; trasferire le competenze gestionali-strategiche dell'azienda agli studenti; sensibilizzare e formare gli studenti sulle lavorazioni artigianali agroalimentari locali attraverso la diffusione delle conoscenze. (riproduzione riservata)

I Confidi risorsa finanziaria per il Piceno

DI ARIANNA TESEO

La cooperativa artigiana picena di garanzia della Cna delle province di Ascoli e Fermo si riconferma partner finanziario privilegiato per le piccole e piccolissime aziende. I dati di bilancio fanno archiviare un 2005 più che positivo, con 1.005 operazioni garantite per un importo totale erogato pari a 33.566.864,57 euro.

Il bilancio è, inoltre, caratterizzato da un considerevole aumento degli accantonamenti con l'obiettivo di aumentare la possibilità di erogare altre garanzie sui fidi. In crescita anche il numero dei soci che, alla fine del 2005, erano 3.840, quasi 400 in più rispetto all'anno precedente. La corretta gestione dell'ente, oltre ad un aumento del volume delle garanzie prestate, è sottolineata dal risultato di gestione che evidenzia un'utile, al netto delle imposte, pari a 34.045 euro. Da sottolineare, inoltre, l'aumento delle somme accantonate per il fondo antiusura.

«Il sistema dei Confidi rappresenta un vero e proprio patrimonio per le aziende», ha sottolineato

il vicepresidente della Cna nazionale e neopresidente di Artigiancassa, Lino Pompili, «che dovrà svilupparsi attraverso l'introduzione di nuove forme di finanziamento sempre più rispondenti alle loro esigenze».

Un artigiano su due, secondo un'indagine della Fedart, fa ricorso ai confidi, punto di riferimento soprattutto nelle aree distrettuali che hanno bisogno di interventi più mirati. All'assemblea dei soci sono stati inoltre nominati Gianfranco Amabili in qualità di presidente della Cooperativa e i membri del nuovo consiglio, ovvero Giovanna Trisciani, Pasquale Parissi, Franco Ciucani, Palmiero Del Gatto, Lorenzo Totò e Stefano Pagliareta. «Tutti sappiamo che questo territorio deve affrontare sfide importanti legate ai sempre più complessi fattori di produttività e competitività e alla creazione di due province che segheranno il futuro di tutti noi. Chi vive e lavora qui ha quindi bisogno di una Cna forte e di una forte Cooperativa di garanzia», spiega Orietta Baldelli, direttrice della Cna di Ascoli e Fermo. «Per essere rappresentati e per contare di più». (riproduzione riservata)